

VENDINGline

für Automaten



Cappuccino Choco

- Cappuccino mit feiner Kakaonote
- Kaffeequote 8,2 %, Kakaquote 5 %
- ausgewogener runder Geschmack
- Zuverlässige Automatenqualität

Kakao

- 14 % Kakaanteil
- cremiger feiner Kakaogeschmack
- sehr ergiebig

Topping

- 98 % Milchanteil
- auf hochwertiger Magermilchbasis
- für eine voluminöse stabile Schaumkrone
- gut rieselfähig

Vanillemilch

- heiß oder kalt auszuschenken
- cremiger Geschmack durch Magermilchbasis
- als klassischer Milchshake oder heiße Vanillemilch einsetzbar
- als Basis für im Automaten aus Komponenten gemischte feine Kaffee- und Kakaospezialitäten wie z.B. Kaffee-Vanille, Cappuccino Vanille, Milchkaffee Vanille ...

Art.-Nr.	Artikel	EAN-Beutel	EAN Karton
170245 ¹⁾	Cappuccino Choco	4032300712457	4032300762452
170330 ¹⁾	Kakao	4030582402196	4030582402202
150057 ¹⁾	Topping	4030582404176	4030582404183
160062 ¹⁾	Vanillemilch	4030582406415	4030582406422

Abpackung: 1 kg Schlauchbeutel aus Verbundfolie
Kartoninhalt: 10 Beutel à 1 kg
Restlaufzeit: 12 Monate
Palette: ¹⁾ 600 kg / ²⁾ 450 kg netto



Vertrieb:

Grub Café-Handelsgesellschaft mbH
 Fuchslochweg 1 • 74933 Neidenstein
 Telefon +49 (0) 72 63 / 91 67-0 • Fax 91 67 - 20
 info@grubon.de • www.grubon.de